

父亲节随想

居平

“酒缸”是老妈给老爸起的绰号，因为年轻时的老爸喝酒常常是干杯不醉，瓶装的酒，根本就不够他喝，老妈干脆买上好几口大酒缸，买现成的金坛封缸酒回来，喝完后再请酿酒师傅上门制作。

小时候的我，许是跟老爸的“酒班”太多，听得太多的酒故事，现在才会写小说吧？这酒怎么会这么好喝呢？好奇心驱使神差地驱使我，趁他不注意，我偷偷喝了两口封缸酒，啊！那个醇香甘甜的封缸酒味，永远留在了我童年的脑海里。

记得那时，老爸经常湖南、江苏两地跑，在老家金坛休完探亲假，回湖南地质勘探队工作时，总要带上二三十瓶封缸酒送他的同事、朋友们。地质勘探队队员爬山钻洞，勘探找矿很辛苦，最佳解乏的办法就是喝上几口老酒，高

歌几曲，提提神。为此，老爸带去湖南送同事的封缸酒远远不够，还叫老妈不时地给他邮寄几瓶。

长途邮寄，酒瓶怕摔，老妈就想出一个好办法：把用过的塑料油菜籽油桶清洗干净，晾干后，再装“封缸酒”，往往一桶酒就是十几斤，再带着我们去邮局打包邮寄。

开始时，邮局的人不肯邮寄，说酒是危险品。老妈人缘好，她央求经常送信到我们村的老王帮忙，还悄悄塞了一瓶酒给他，说是自家酿的米酒，老王心领神会，亲自帮忙，一层层打包，才邮寄成功。自此以后，我们再去寄封缸酒，邮局的老王笑吟吟地说：“又给你们家‘酒缸’寄米酒？”老妈赶紧笑吟吟地送上一瓶早准备好的封缸酒说：“又来麻烦您啦，这是去年的陈封缸，尝尝味道吧！”

以前的老爸，常常是酒后诗性大发，红彤彤的脸，像是关公，亮开嗓门唱



把文学名著搬上荧幕，永远是热点。忠实的读者、好奇的观众、导演和演员的影迷，都会来捧场。有热度，必然就有争议，进一步登上风口浪尖。许多观众不满2010版《红楼梦》的选角，嫌小宝玉不够俊秀，小钗钗过于消瘦，黛玉太丰满。被奉为经典的87版《红楼梦》，主演也并不都符合原著描述。宝玉“面若中秋之月”，甲戌本脂批称，并不是满月般的圆脸，而是“面扁而青白色”。欧阳奋强的脸圆

回顾2010版《红楼梦》电视剧

戴萦袅

值得推敲、回味，不求百分百还原《红楼梦》，但看剧也有观书的感觉：随便瞅瞅，就是美的，如果细心，每次还能发现新的彩蛋，例如湘莲打薛蟠那段。湘莲出身名门，又是资深票友，最爱客串言情戏，贾珍等慕名已久，央求他登台演出。书里并没有具体写他演了什么戏，但电视剧里却有两句唱词，可推知是《南调西厢记》。

《南西厢》改编自《西厢记》，但走诸谑路线，加了不少颠三倒四的段子。比如，张生去普救寺拜访法本长老，适逢长老外出，向往“一畦春韭绿”的田园生活，遐想家有良田一分，栽种心仪“庄稼”。于是在窗台前，用不锈钢架由东至西围出一圈，豆瓣、苏铁、菖蒲、文竹、薄荷、金银花等等接踵而至。又网购山泥、陶盆、细石、有机肥，助力“良田”，时有“锄禾”当午之举……

也有重点、有偏爱。在这里，只想说说从山野里“捡”来的金银花，已扬起花骨朵，敲响了我家的窗户。

去年春天在浙江安吉农家乐小住，清晨携妻散步于笼罩



郑辛遥

夫妻相处之道：宁输理，不伤情。

上一段《今日痛饮庆功酒》，或是即兴挥毫，叫上我们兄妹在一旁观看学习，写下龙飞凤舞的毛笔字，好几次，他不胜酒力，一醉就醉卧家门口，老妈一边炒菜，一边横眉怒目地嗔怪他：“你个老酒缸，还喝？还喝呀！”

弟子竟说：“我师父不在。方才办了八个盒子，望丈母去了。”师徒联诗，还有“独坐禅房静，忽然觉动情”这类话语，大有莎士比亚之风。

贾珍等人喜欢喧闹的戏，像《西游记》、《封神榜》、《南西厢》符合观众的审美，可见编剧对湘莲的解读：不仅对戏曲充满热忱，也很会捕捉他人的需求，只是本性爱自由，并不以钱财、官爵为人生追求。

增加这个细节，可能也想和宝黛读《西厢记》做个对照。宝玉多次借戏中

80岁的老爸像个千年的老醉翁，抱着一坛心爱的陈年金坛封缸酒，驾鹤西去，醉翁之意不在酒，在乎山水之间也？77岁老妈孤孤单单地守着一桌子下酒菜，颤巍巍地一遍遍给老爸生前最爱的老酒杯倒酒，眼泪汪汪地絮叨：“你个老酒缸，你喝，你喝呀！”

我站立桌边，泪流满面，像儿时那样眼巴巴地看着桌子，等老爸醉后写龙飞凤舞的毛笔字，耳边仿佛听见老爸字正腔圆的京剧《打虎上山》：“今日痛饮庆功酒，壮志未酬誓不休！”

父亲节即将来临，好想亲手给我亲爱的爸爸倒一杯酒！父亲在，幸福就在。



几个世纪前，树叶对很多欧洲国家的农民来讲，是一种理想的充填物，比如有的地方用作干草的代用品（本来欧洲农村里多用于干草做充填物，但有的地方青草不多，能用来晒成干草的便更少了），先是做床垫的填料，到后来，有的穷苦人家连被套里也灌干树叶。所以在瑞士的阿彭策尔，倘若有人在背后说：“他们家里上上下下都是树叶。”意即：他们家很穷——垫的盖的都是树叶。

中国以前很有些人是痛恨树叶的，这里说的是秋天的树叶，众所周知，在寺院里出家的小和尚，初进佛门必定先和扫帚及树叶打交道，每天清早起来就是打扫卫生清理树叶，今天扫除了地上的树叶，明日一早展眼望去，落叶又是狼藉满地。从此小和尚们恨死了树叶，他们多么希望扫一次落叶至少能保持两天的“无落叶地面”啊。

树叶能引起邻居间的纠纷，你信不信？德国是一个法规非常细琐

直到今天，我都以为山东人特别固执，我家楼上楼下云集各地人，门内家乡话，门外上海话，但我父亲门内门外一口山东腔的普通话，隔壁宁波老太喊他：老山东，实际上我父亲那时只有三十多岁，这个老就是老顽固的老！父亲撵得一手好面条，面条就成了我一生最爱。直到现在，去兰州一定喝碗“皮带宽”，看看名字就知道这老陕的面条有多么宽阔！而且特别韧，在我看来，不是牛肉拉面，而是牛拉面，就像我的文章，能扯。一直以为面条只局限于北方。等我当了记者，走南闯北，才发觉面条通行于东西南北：西北的拉面、西南的米线、四川的担担面、湖北热干面、台湾的牛肉面，北京的打卤面，但我最喜欢苏州的红汤面。

苏州人下面，不像其他地区，烫面的汤就是面汤，所谓就汤下面，一大锅沸水可以下一大盆面，从第一碗到最后一碗，那碗里的面汤，如黄河上下游：前者见底清，后者泥浆浊。苏州人则不同，一口大锅，永远沸腾，丢下一撮面条，就一碗的汤，浮起一坨，上下翻腾，牵扯不散，像个余江浮尸一头散发，撩出锅，直接倾斜入碗，而是在尖竹兜里不断地甩抛翻抖，像老猫玩老鼠，不断地翻拨，水分越掉越少，面条越收越紧，卷成干干的一团，沥尽最后一滴，撇清一大锅沸水汤里的面腥气，最后一焯：抛空、顺势兜住，倾入醒气，一折三叠，叠成军人被盖，面条篦过似的，一丝不苟，头势清爽。那碗红汤，不受下面锅的感染，碱味落在锅里，面腥留在锅里；那碗红汤，一尘不染，纯粹得很。路归路桥归桥，井水不犯河水。

苏州面的汤，不是北方锅里的下面汤，而是另存为：单做！大骨吊汤。也不像日本的味噌汤，一味鲜，酱油汤而已，而是咸中微甜。锅边猪油一罐——板油熬的结晶，雪白脂腻有点泛黄，干筷头撬起一点，敲着碗沿，敲落一撮在面汤里，融化出一圈圈，漂浮着，被酱色衬出星星点点晶晶亮，一闪一闪，沉干的一坨面条，倾入碗内，一团面条半浮半露出尖尖一角，再撒上一撮碎葱花，点点绿，洋溢出的香甜，顶着鼻子，弥漫四下，久

苏州焖肉面

李大伟

面条细细的，有些硬，入口条丝清晰，不会掖着一锅残存烂面，苏州人吃面，不含糊，所以师傅断然不敢“扯”烂糊，苏州吃客是骗不过的，一旦吃出一根没有嚼劲的烂糊面条，烂在唇齿间，苏州人不会吵架，一边走一边回头一边敷衍：“蛮好、蛮好，晏歇会”，从此不来哉，这叫断头客。什么样的吃客，锤炼出什么样的厨师。

我知道猪油对心血管不好，会凝固，会滞留、会血栓，会中风，我不敢想，但忍不住，捧起遮面大碗，喝个一干二净，拼死吃河豚鱼。

一小撮，胃里落个角，不顶饱，出门一泡尿，又饿了，教你耐饥法：这泡尿屏牢，配一副励志对联：“忍天下可忍之事，笑天下可笑之人”，好吃又减肥，苏州焖肉面。

如果肯损钞票，加块焖肉，面店配置：五花肉；会所配置：蹄膀肉。血水出尽后，大锅里文火煨上五小时，谓之焖。油脂出尽，酥烂不失形，出锅后，移入冰箱24小时，硬邦邦，竖起可以切片，放入碗里，立刻化开，骨肉分离，变成老太婆面——一口酥。那层皮，软趴趴的一层，一挑就断，嘴凑上去，滋溜一声，吸入，含在嘴里，说不清的好吃。因为油脂沥尽，那块肥肉，千疮万孔，因为油脂几尽，嘴唇聚拢一吮，吃不胖！大块头解开皮带放心吃。



集不少干树叶，将它们堆在园子的墙角，一旦雪积厚了，会有刺猬和其他小动物来过冬和觅食，它们很可爱。”于是两人兴冲冲地用麻袋装起树叶。

“不是秋来易零落，自缘人世别离多。”不管人们是否喜欢秋叶凋零，在冬天到来之前，树叶（尤其是阔叶树）必须凋落，就像人总会离别一样。树是生命，它懂得秋冬时节必须减少组织中的耗水，因此必须有意地凋落树叶，以免水分的蒸发。然而树木有时会得一种“丛枝病”，由于感染了细菌或真菌，树木的细胞分裂素对组织的生长便失去了控制，导致在树枝的某个地方集中长出许多叶芽，时间长了便长成一簇一簇的“树中树”（也称“无根树”）。这本来是树和树叶的病态现象，由于养成时间较长，数量较少，竟然成为人们的收藏对象。

树叶观

陈钰鹏

数量，应当向受影响家庭支付清理费用的。过了几天，甲的左隔壁丙有点小事来向甲讨教，甲顺便提到“讨厌的树叶”。“别，别，你千万别这么做。”丙劝说道，“说是这么说的，但你若真的去讨说法，那你们两家不就有了过节了吗——为了区区小事？我倒有个主意，我们家也没有树叶的，但每年冬天来临前，我总会收

七夕会

后，金银花依然精神抖擞，数数待开花苞，仅掉二三个而已。

以前患病时，吃过金银花中成药，已知它在古书《名医别录》中被列为上品。现在自己栽种，有了细细观察、了解机会，不仅知其成长过程，还晓得它学名忍冬花，又名金藤花、二色花、鸳鸯藤、二宝花等，各地叫法不一，或有点诗意，或俗不可耐，尽显其足迹之广，可与“三教九流”为伍。而我如此不厌其烦地观察和了解，还因为很想知道金银花为何适应力、生命力那么强。

金银花在敲窗

冯强

隐隐薄雾的山间小路。路边有几位农人卖菜蔬，有位老人指着自己摊上造型颇好、约莫一尺多高的植物说，这是你们上海人说的金银花，这花和叶泡茶，能降火解毒。

细看此花，枝干呈黑褐色，略微弯曲，已有三四分枝，披挂着十多枚卵形嫩叶，叶柄柔毛覆盖，老干新绿，十分好看。妻子连说喜欢。家里有棵长势极好的薄荷，如以它为友，岂不美哉。立马买下。隔日到家，找一瓦盆，放入山泥，施足底肥，将金银花栽入其中。来自山野之花，习惯自然空间，放置窗前，任凭风吹雨打。三月新来，四月服盆，五月枝繁叶茂，初露

花苞。如此快速，有点始料未及。虽不过多呵护，却时常观察，唯恐遗漏它成长历程。金银花新生的细枝，软如处女手臂，叶片上细细的绒毛，春天初阳般柔和，细枝顶端叶芽旖旎，纷繁呈现。对生的花蕾露出浅绿色，比米粒还小，二三周后成型，生长之变，犹如慢镜头。田野里的金银花四五月间即可摘采，此时，花蕾由绿变白，风干后是最佳成药。当花开足，呈金黄色，药力反而不佳。我家这株